





# גראנולה ירושלמים

## למעלה מ-25% הנחה

הבצע אדצ'\*

### על כל סוגי הגראנולה:

חטיף גבישי גראנולה 350 גר'	3.93 ש"ח	2.75 ש"ח
גראנולה הוואי עם אננס 400 גר'	3.93	2.75
גראנולה עם תפוחי עץ 400 גר'	3.93	2.75
גראנולה בטעם קינמון 400 גר'	3.93	2.75
גראנולה עם צימוקים 400 גר'	3.93	2.75
גראנולה עם בננות וחרובים 400 גר'	3.93	2.75
גראנולה בטעם קינמון 750 גר'	6.15	4.30
גראנולה עם צימוקים 750 גר'	6.15	4.30
גראנולה עם תפוחי עץ 750 גר'	6.15	4.30
שבולת שועל (קווקר) 500 גר'	3.18	2.35
סוכר חום 500 גר'	2.65	1.60
סוכין ודבש 400 גר'	3.51	2.45

\* המבצע מתקיים עד 31.3.86 בכל המרסולים ובחנויות המזון המובחרות

# תלמה

דינורית אהרונות

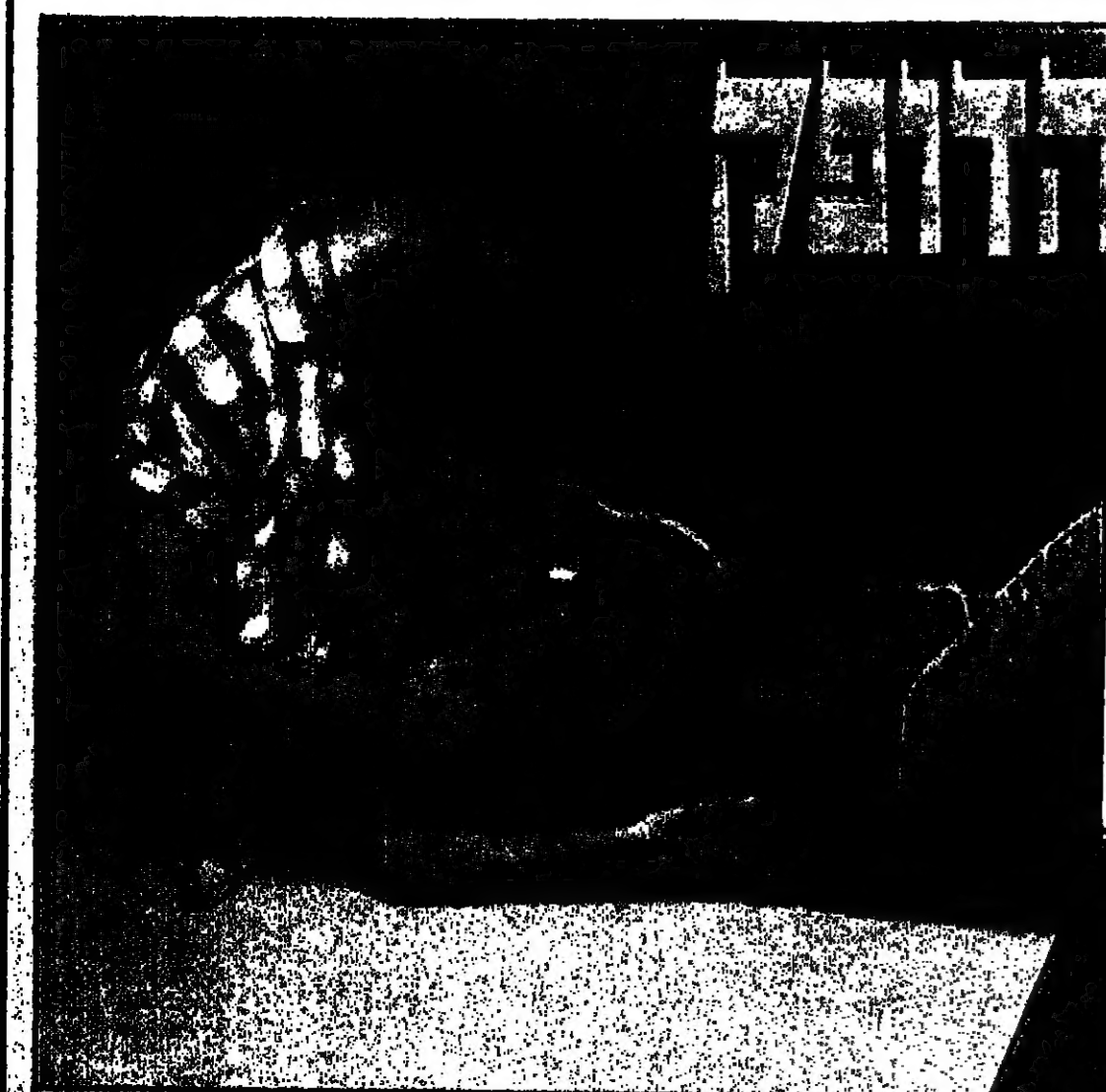
# אגב על

שני חברים, עוד מגן-הילדים, עשו יחד סיפור הצלחה בתחום האופנה • יאיר שמש ויעקב אגמי הקימו את „סאבי לייק” • כיום הם מוכרים בכמאה נקודות-שיווק בכל הארץ • בהתחלה הם עשו רק יבוא, מאוחר יותר – ייצור מקומי, בסטייל איטלקי • נוסעים לחו"ל, מתעדכנים ומאמצים עבורנו את הקו שהם חושבים שילך טוב • מסתבר שזה הוכיח את עצמו

מאת נורית בתי-ער  
צילומים: מנחם עוז



יום רביעי, 17 אדר א' תשמ"ו - 26.4.1986



הם חתמו קודם על חתימת אדמונד מטריוק ומכסו ג'ינס וסטנדרט - לר - כחצות

אגב על שני חברים, עוד מגן-הילדים, עשו יחד סיפור הצלחה בתחום האופנה • יאיר שמש ויעקב אגמי הקימו את „סאבי לייק” • כיום הם מוכרים בכמאה נקודות-שיווק בכל הארץ • בהתחלה הם עשו רק יבוא, מאוחר יותר – ייצור מקומי, בסטייל איטלקי • נוסעים לחו"ל, מתעדכנים ומאמצים עבורנו את הקו שהם חושבים שילך טוב • מסתבר שזה הוכיח את עצמו

הם חתמו קודם על חתימת אדמונד מטריוק ומכסו ג'ינס וסטנדרט - לר - כחצות

عزاد من الأصل

המבצע מתקיים עד 31.3.86 בכל המרסולים ובחנויות המזון המובחרות



# אהבת המשורר

עוד ועוד, אך איני יכול להעלות את הדברים על הכתב, משחרר יואל אנגל, המלחין שצייקובסקי ניבא לו גדולות. עלפי שני תריסרים של עריות שנינו לצורך הכתב כתבנו, והתקבל אנגל באהבה של רחל לטשרניחובסקי ועלה ארצה ב-1924. הוא המשיך לכתוב אליה מכתבים של המשורר והמלחין מצטלבים באותו יעד. באותו הארץ שבו כתב אנגל מתלאיב, ודעם טשרניחובסקי מברלין. לו היינו עכשיו יחד, או הייתי מאושר. המצב הגופני גורם לי רק סבל ואולי, ואולי גם לך.

הנה כתבתי נוסף, שונה. עכשיו אני כתיב אביב, חלוצי ירוק, כותב המשורר יהודה קרני ושואל. אנכי, הוא את זכרתי אתה הכית השלישי של השיר... ולא ברור שכתבתי לך? ומסכם... כמה קשה לי לכתוב בלעדיך, אני יושב על שפת הים, מבט בנעים ורק חושב עליך... מרע איני כותב מתי את עונות את מר לאנו ולאנו? שואל אנגל בקצרות וממשך? אני מתגבש על כך שהשתמשתי במילה "חזירות" במכתביי האחרים. לא טוב לי בלעדיך וזה נמלט לי... באותם ימים הוא סרוד בתיקון המוסיקה שחבר ל"הדיבוק". בין מילות האהבה הוא מתאר תמונת מצב של חיי היומיום בת"א, באמצע שנות העשרים קשיי פרנסה, מכירת כרטיסים לקונצרטים, חיכוכים והתנגחויות.

בעוד שנה חצי יחלו התחרות להצגה. גססן בייש שבעור. עלפי ההסכם בינינו, איני חייב לעשות זאת, וכל שניותי... (מסמך, ברוסיה) רק את מענייני אחר, הוא מסכם, ובאותו יום כתב לטשרניחובסקי: שלא לאוהב אתך, אך אני שרתי

**יואל אנגל, המלחין שצייקובסקי ניבא לו גדולות, כתב אליה מתלאיב, אני יושב על שפת הים, מבט בנעים, חושב רק עליך**

את. מכתב זה מני משורר, מבט שוב חזר בליבו של אנגל, אשר הפסיק לקחת בינתים, כי התרחק בין מילאנו לברלין, ציין את פרשת אהבתי של רחל לטשרניחובסקי. את יודעת עד כמה אני מובל כשאיני מקבל מכתב ממך, כתבי לי לפני המעקף ויליס (יואל) אנגל, תר, 1717, חליאביב, ולא מוסטרסטאנס כמו שרם. אם לא אקבל ממך מכתב, יהיה רק מאור, והא מאיים.

מכתב אחר מגולל שוב חוויות מהמפגש עם הארץ החדשה. ריחתי במסערה בתלאיב, כאן לא קוראים לאנשים בשמותיהם... והקונצרט נדו וגילם, אלא רק בשמות המוסיקליים... הקונצרט עבר בחצלחות, אני מחכות לקונצרט נוסף, עדיין להיות עוסק, כי אני מובל מחננועים אחר... אנא, כתבי לי וסמרי אך את מרגישה ואיך את נראית, אולי תצרי גם חצולם שלני ביחד.

כאוחל תקופה כתב גם יהודה קרני על געגועי ועל מחלתו, מוסיף ר"ש מאגנידור (המאמר) הסוער אותו בחליו. הדופא אומר לי שהכל מעביר, מה לעשות, איני יכול שלא להתגעגע אליך.

ושבו אנגל, קיבלתי טלגרם מאמריקה. יש תרגומים במסמך שכתבתי ל"הדיבוק". מה רע? יתר שגשוגי פועל חזק לאמריקה (או שמא את המסמך בעל? א)



רחל לירון רונשטיין... שוב לא יקרא גבר לאשה לעולם - אילאל

**עוד ועוד נסר השם איך איך**

על שני עריות שנינו מצייקובסקי ואיך הכתב, משחרר יואל אנגל, המלחין שצייקובסקי ניבא לו גדולות. עלפי שני תריסרים של עריות שנינו לצורך הכתב כתבנו, והתקבל אנגל באהבה של רחל לטשרניחובסקי ועלה ארצה ב-1924. הוא המשיך לכתוב אליה מכתבים של המשורר והמלחין מצטלבים באותו יעד. באותו הארץ שבו כתב אנגל מתלאיב, ודעם טשרניחובסקי מברלין. לו היינו עכשיו יחד, או הייתי מאושר. המצב הגופני גורם לי רק סבל ואולי, ואולי גם לך.

הנה כתבתי נוסף, שונה. עכשיו אני כתיב אביב, חלוצי ירוק, כותב המשורר יהודה קרני ושואל. אנכי, הוא את זכרתי אתה הכית השלישי של השיר... ולא ברור שכתבתי לך? ומסכם... כמה קשה לי לכתוב בלעדיך, אני יושב על שפת הים, מבט בנעים ורק חושב עליך... מרע איני כותב מתי את עונות את מר לאנו ולאנו? שואל אנגל בקצרות וממשך? אני מתגבש על כך שהשתמשתי במילה "חזירות" במכתביי האחרים. לא טוב לי בלעדיך וזה נמלט לי... באותם ימים הוא סרוד בתיקון המוסיקה שחבר ל"הדיבוק". בין מילות האהבה הוא מתאר תמונת מצב של חיי היומיום בת"א, באמצע שנות העשרים קשיי פרנסה, מכירת כרטיסים לקונצרטים, חיכוכים והתנגחויות.

# אילאל

רסבורג. סמך לפרוץ מלחמת העולם הראשונה, חלה פרשת האהבה שתתפרש לסירוגין על מני שלושה עשורי שנים, כמה וכמה ארצות, שתי יבשות, מאות רבות של מכתבים ושירים. במסגרת רסבורג נוסדה או החברה למוסיקה יהודית-עממית, ביזמות חברת מפעלי ההשכלה המלחין יואל אנגל נבחר כחבר כבוד ראשון. הוא יצא לדרוסדוויץ עם הסופר שלמה יונגלדספרט שט שווער בשם ש. אנסקי, אנגל אסף שירים וני גונים ואנסקי - סיפורימלחמה יהודיים, שעליו אחד מהם כתב את "הדיבוק".

כאשר שבו לנסטרסבורג, פגש אנסקי גסט טורנטית ורחל לירון אלכסנדר, התלהב מרמותה ואמר לה: את יהודית, אני רוצה שתחברי משורר יהודי שגר עכשיו בעיר. היה זה באחד מלילות קיץ 1914, בערב של החברה למוסיקה יהודית. שאלו לטשרניחובסקי, המשורר והמלחין, שכתב לשנתו ה-40, הלך שבי אחר הסמורנטית, דה, שעליה אמר אנסקי שהיא ההשראה למוסדת של לאה מלחין.

אך זה שאתה כותב עברית, תחת, ואי שפך היא רוסית. את טועה. שפתי האמיתית היא עברית, וגם את צריכה ללמוד אותה, השיב לה כשהמכתב אשר בעינו אינו ממתיך את משיכתו אליה.

**מבטיעיו גילה את משיכתו אליה. הסירוב שבו נתקל המשורר, רק הגביר את תשוקתו**

האובל ללוח אותך אל ביתך חלילה, שאל. לטשרניחובסקי שלא היה רגיל שאשה תסרב לו, שמע המע תשובה שלילית. כששאל לשם הסירוב השיבה, כשעניתי הירקות מצטנפות בידך של מיסטריון. אם תגורל יומן לנו מרגשה נוספת, אספר לך. מלחמות ומחשבות סילטלו את הנגי שות השועלות, אך הגורל אכן יומן את המגישה הנוספת... כעבור עשר שנים, כמעט.

עם פרוץ המלחמה גויס לטשרניחובסקי לצבא הרוסי והוצב כרופא במחנות העיר מינסק. רחל רוצה נישאה בינתים ליוסף רגילוב. המהפכה הבולשביקית מוטטה את עולמו של אלכסנדר האב. הוא נמלט עם משפחתו לאודסה, שם אחו ב חשכך בשנת 1919. האספאלמנה פנתה מערבה עם בניה ובנותיה, בעיקבות חרכש שהחזיר שם. אנה הנכורה גורדו עם בעלה השני יזמיה ודי נה, לחרות המשתנה ברוסיה-צרפת. כעבור שנים אחרות, לאחר שגרשה סאת סבלת, עזבה אותו, ועלתה לארץ-ישראל. מניה ומשפחתה עברו מאודסה לברלין ומשם לחתום במסגראטאן, האם התיישבה בברלין עם רחל לירון, שהמשיכה להיש רב בינתים מרגילוב. רחל לירון, חיתה גרושה מבוססת, בת-ישובים צעירה, מבוססת ועצמאית. רבים ביקשו את ידה. היא נענתה לר"ש משה אברם רונשטיין, שורדיין וכלכלן, פתח בברלין שתי תוצאות שפרים. אורעכר ויזבל.

שיתוף התוצאה המוסיקלית, יזבל, חיה חל חין יואל אנגל, שיצא מרוסיה לאחר שכתב את המוסיקה להצגת "הדיבוק". הוא הגיע לקונצרטים בברלין וחזלים להישאר שם. גירסה אחרת טוענת שהוא הגיע בעיקבות הגברת רונשטיין ששבתה את ליבן. בהוצאת "יזבל" פירסם את ציירותיו ואן ציירותיהם של מלחינים יהודיים אחרים, כמו יוסף אלתר.

באותם ימים הגיע לברלין האמן הצעיר מאוס שאגאל. הורע הפועל הקיני ערך לכבודו נשן חוג רונשטיין, שניבא עם האגולה והחברות של ברלין. היה בין המומחנים, גם תר"ו שאל לטשרניחובסקי, שהיה מקורב גם לחוגים המוסיקליים. עוד באודסה בעד עם יהודה קרני על רשי מקורב לחבורת המשכילים והיהודים שבמסגרת

**השירים לאילאל, שחיבר המשורר ר"ד שאול טשרניחובסקי, נכתבו לאהובתו-משך-שלושים-שנה, רחל לירון רונשטיין • אוסף של תווים ישנים שנמצא לאחר מותה מושלך בחצר-ביתה בצפון תל-אביב, הביא לחשיפת פרשת-האהבים המופלאה בין המאהב הגדול של השירה העברית לבין המורה לפיתוח-קול האריסטוקרטית • בת למישפחה יהודית אמידה מסנט-פטרסבורג, זמרת אופרה בנעוריה, היתה נשואת-אהבתם של רבים אחרים, ביניהם של המלחין יואל אנגל, מלחין "הדיבוק" • תחקיר**

מאת עמית לוינסון

מורדים הקדישו לה שירים, מלחינים כתבו לה מנגינות, ציירים וצלמים חשבו שהם מנציחים את ירושתה. מעט מאוד מציירות אלה נותרו אחריה. אך אחר-עשר השירים לאילאל, שכתב לה שאול טשרניחובסקי, ייתורו לחמיר בערות לרמנות. אוסף של תווים ישנים נמצא מושלך בחצר צפון תל-אביב לפני שנים. שנים החקשו אל חוקר המור העברי אליהו הכהן, שמצא ביניהם תעודה של הזמרת הרסה כרטיס-דיבטיבן. היתה זו תעודת-הזמרת היחידה שנשא תווים, מלבד חתמת הדפאה לאור "יזבל" - יזבל פטילאג' ברגמני.

התווים הגיעו אל הרסה והוכרזות חתו את רשותה של מורתה, רחל לירון רונשטיין, שהייתה כשלושה דורות של זמרים, מברכה צפירת, הוכי בת שפלתה בסוף שנות ה-20 ועד ניהר רבינוביץ, אותה הצעירה של הרסה, בראשית שנות ה-30. בינינו לכך עצמנו לה אקרא אילאל! לכש אנשנה כיער, כשכיל, לכשאבוכה כסער הנל - אילאל!..

**היא ראתה לפתע את אביה אמוף ארי י"ש ועשו, ועל כרכיו עלמה צעירה. נכדיו זוכרים את הכירכה שלו, עם הסוסים הלבנים**

סיפורו של רחל, לה קרא טשרניחובסקי בשם אילאל, מתחיל ברוסיה לפני כחמש שנים. מסטורסבורג, מריסקי, בעלי-אחוזה, חרבי מלובא כיר... סיסלם, אביה, משה (מאוס) אלכסנדר, היה מיליונר, אך את רכבו החל בתלמיד חכם, ותן למשפחה דתית חסידיה המקורבת לדי. מלובא כיר, שפאס בתורה והתחיל להתעשר. הוא שמע על בעלי-אחוזה שיר מבוסס וחסותרן בוכות, החוצמה יהודית וחליבה אותו לעיר קייב, אל אותו פריץ כשכספי תענה ולחואה, מניין שיש את הכסף ואת גם הוא עצמו לא ידע, אלא שמאוחו רגע והגליה נקשרו תוך שנים אחרות טיפס כמר רחל וחסותרן הלארית. הוא צבר נכסים רבים מכי רוח וזכר וזכיות, והיה מבקלי רכבת והראנס סיבירית. היו לו וילות ובתיקין בפרובי חוקרת של מסטורסבורג ועל חוף-הים הבלטי.

הוא גם ראה את הגורל. כדי להבטיח את עתיד רחל, רכש בתים ואחוזה ברגמני ובדרום צרפת. לאותן ארצות וגם לשווייץ ולאסלית, שלח את ילדיו ללימודים, להשתלמות וסמך כדי לקבל חינוך טוב. גם את עייתו, אקמס, שלח משות היל-רם, צירף אליהם, ולו כדי שישאר חומש ומאשר בקרבת צלחתו של הצאר. הוא אהב חיים

הוא גם ראה את הגורל. כדי להבטיח את עתיד רחל, רכש בתים ואחוזה ברגמני ובדרום צרפת. לאותן ארצות וגם לשווייץ ולאסלית, שלח את ילדיו ללימודים, להשתלמות וסמך כדי לקבל חינוך טוב. גם את עייתו, אקמס, שלח משות היל-רם, צירף אליהם, ולו כדי שישאר חומש ומאשר בקרבת צלחתו של הצאר. הוא אהב חיים

הוא גם ראה את הגורל. כדי להבטיח את עתיד רחל, רכש בתים ואחוזה ברגמני ובדרום צרפת. לאותן ארצות וגם לשווייץ ולאסלית, שלח את ילדיו ללימודים, להשתלמות וסמך כדי לקבל חינוך טוב. גם את עייתו, אקמס, שלח משות היל-רם, צירף אליהם, ולו כדי שישאר חומש ומאשר בקרבת צלחתו של הצאר. הוא אהב חיים

LORI

**כאס-פאס ראש-העיר**

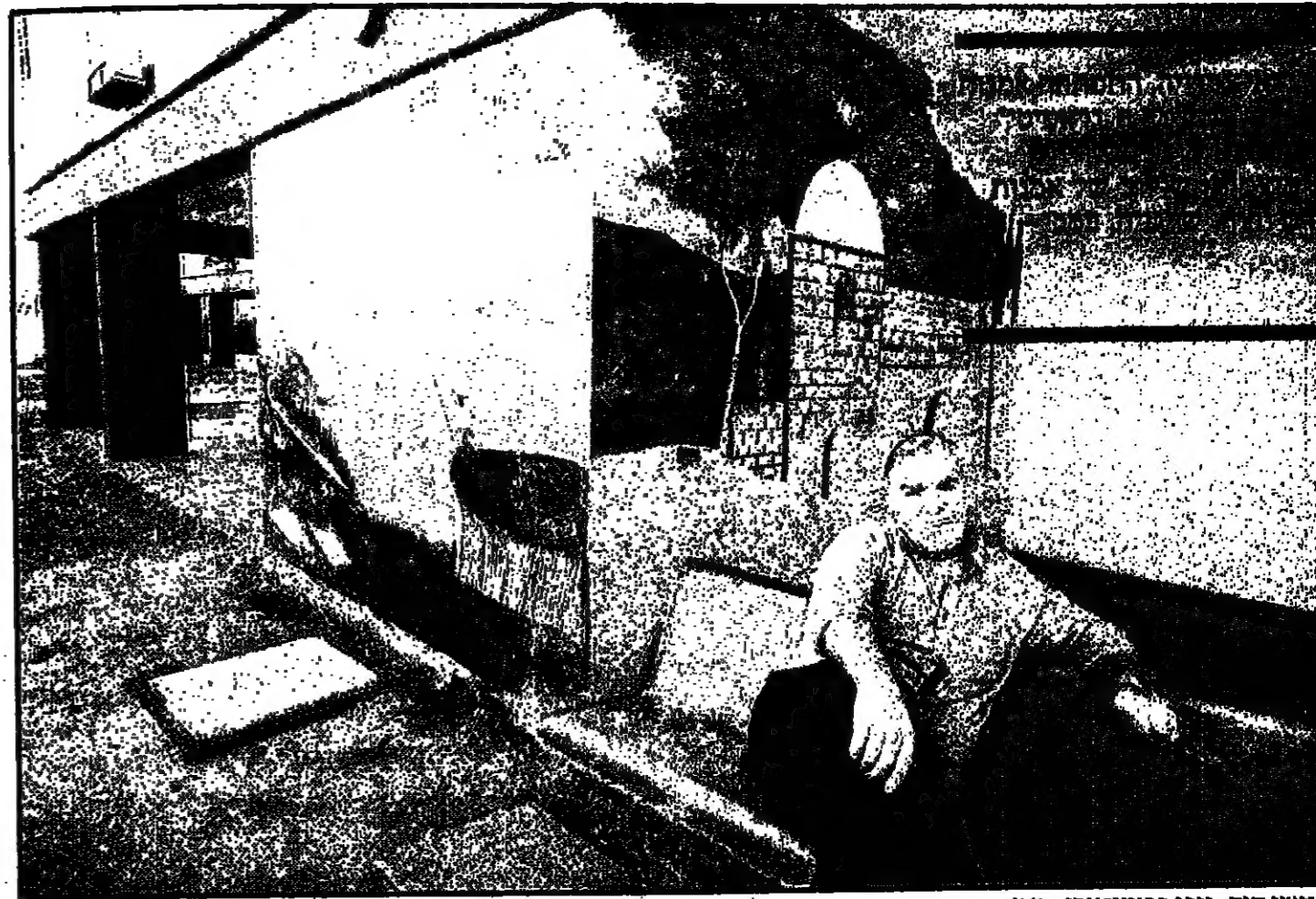
דינגוף סנטה קומה ב' טל 204710, 292454

מקור: א. א. א. א.



באשקלון, בשכונה המאוכלסת  
עממית, נאיבית, "גראפיטי"  
במנהרות הרכבות התחתיות,  
מכובדות • התוצאה הגרפית  
נאיבית עם מוטיבים אנטיים  
על הקיר

מאת אביבה ארנפלד



בניישי דוד: יומי פרמיטיבי קורן

בניישי דוד, נולדה אמנות הגרפיטי,  
לא רק מרחב - גם ממחילות הרכבת  
התחתית, מתחת למרכות ולכבישים.  
כיום מציגים אמנות זו בגלריות  
מכובדות בעולם כולו. גם בישראל, יש  
אמנות לא נודעת, עממית, נאיבית,  
שינאה לאוויר העולם בין עמדי  
התחום הקבוצתיים, ומציגה עצמה  
לראות 368 יום בשנה. זה קורה  
בדירות צפוף של רחוב שפירא, ארבע  
בגרוולאנר של אשקלון. כאן לא  
תראה את האצולה במיטת מחלוצות  
מגוררת במלך לועזית מוצצות.  
כאן, בין שלל צבעים ומיני חשתיים  
הפרשים לייבוש ולחבטה על  
הגורילים, יושבים ילדי השכונה  
ומביטים בצורחיהם על פסגות  
עצמם השתנו בצבעיהם, ובעיקר  
הבינו רעם לשלילת לחיבה.  
בתחילה היה האמן והלמבני, יומי  
דוד, בן 34, יליד מרוקו. לפני חמש  
שנים הבטיח לאנשי הבלק שייציר על  
הקירות, אם יקנו לו צבעי שמן, נגנו

# פינת גן העדן



יעקב מורחוב: אלה פנים סטאלין

נו אמן רב חזק לא הכיבוש. מרחב  
הוא שייחורם, אגמים חרים משלבים  
מרחב דומה, כחול, לנפשות עש במרחב  
המקום. כחול יבא ודענו מעטות  
מבנייה  
**כמעט טבעי**  
גם בחור המרחב, בקומה  
השלישית, ליד רחלן, צויר על ידי  
סח' בלסל מה-מור יומי יושב מקום  
בדירתו וקולנו המשיקשת. בתמונה  
הובאה סאלי, הקדום, ממיניו עוד.  
צוירם שלש, על כל חבא ליד פת.  
קדום חייקם. הוא מצייר מדימיונ. אין  
עם לא לומר לחיכה בעיניו, רק  
שעיניו פתוחות לקלוט כל מראה או  
צילום שראה אי פעם. מרחב אלו  
שוקעים. היו לתוך גלריה אישם  
ביכור, וכשדא: מובל את מבולו  
לכאן. בשיעור: קנה כמה צבעי שמן  
כלל לחלל ולשכח לעתים רחוקות.  
עוד יחב לבן, שנה כל, והצבעים  
החולים נמחלים על חשיכה והעדרות.  
תמותותיו. חלקות ומבריקות, צצים  
שאים קיימים בארץ גולים להם



## יהודית אוריין

### גסויות ויוזל קודש

ג' פנים עומדת הליברליות שלי  
במיכחן וכמעט נבשלת. מרי פנים אני מוצאת את עצמי  
חייבת להגן על חופש האמנות בעניינים שאני  
מחשיבה ואני מבכרת. ואו לא נעים לגלות שוב  
קירבה מרחיקה לאנשים החשובים הם.  
באחד של 15 שנה נמנים להביא אלינו את  
הו, כלכותה" (הרעב בחור לא שייך לעניין  
הפירוש: הו, איזה עכור). כאדם מחקדם מוטל  
עלי לבזר לצורה הנחשלת מה גם שקט טינן  
המנות, המבקר הרע, אחראי לסקסט, ומה עוד  
שאם יאסור את הצגתה בארץ, נצטרף לאירן.  
לוב וסעוריה, והרי אנו מעניינים להיות טרי  
ותרבות מערכי במיחור התיכין.

בנינו לכי צעמנו, במאמר מוטנר, אבוי  
שהו, כלכותה" הוא ביטוייה היותר בולט של  
תרבות המערב העכשווית. וכו' לי, שבקושי  
התאוששתי מן ההלם שקיבלתי כשצפיתי בו  
בתחילת שנות ה-70. הבריות הנאות, מילא  
דוקא נהגתי. שכן בריות נוצרות רק בחבור  
שיש בהן איסורים. במקום שאין איסורים נוצרות  
הבריות הנאות. כך שהקצרים היו משעשעים  
למדי. אבל העידום הישרי והבוטה הוא שהציא  
איתי משיח'ימשיקלי. רק עלה המסר, ושמונו  
גברים וגשים המסיעו בחלוקים חגורים וברגע  
מסויים, כהדגירה של מנצח, הסיר כלם את  
החלוקים וניצבו מול פני במלא עדויותם.

בתחילה חשתי חמלה רבה מה שאנשי  
גולאים לעשות בגלל קשיי פרנסה. אחרי כן רי  
חמתי על הדחתן של המחללות, אילו ידעו אבר  
חיהן למה שהבנות הגיעו. אבל לאחור  
שהתעשתתי, והלסתי שאם כבר, לנצל את הסי  
טאציה. בכל זאת לא כל יום מודמים לי מר

בנינו לכי צעמנו, במאמר מוטנר, אבוי  
שהו, כלכותה" הוא ביטוייה היותר בולט של  
תרבות המערב העכשווית. וכו' לי, שבקושי  
התאוששתי מן ההלם שקיבלתי כשצפיתי בו  
בתחילת שנות ה-70. הבריות הנאות, מילא  
דוקא נהגתי. שכן בריות נוצרות רק בחבור  
שיש בהן איסורים. במקום שאין איסורים נוצרות  
הבריות הנאות. כך שהקצרים היו משעשעים  
למדי. אבל העידום הישרי והבוטה הוא שהציא  
איתי משיח'ימשיקלי. רק עלה המסר, ושמונו  
גברים וגשים המסיעו בחלוקים חגורים וברגע  
מסויים, כהדגירה של מנצח, הסיר כלם את  
החלוקים וניצבו מול פני במלא עדויותם.



## יוסי שיין

### המלחמה נגמרה

בנימנלים של בורגות, אינדיבידואליות, מאליהן את ה  
אילו יתאן צמח, מואם מפעם לעצם חיי  
לח' יסאנים מוקדמים. לעומתם, חיל. בודי  
והרן בחלק מאנושיים ולחמקם בחלק את  
גבולות. את 40 העטים האחרונות, וחיליים ה  
אלומות האלה לא היה מי שיסיר להם ש  
לחמקם ויעלה חשיית תחת יד צורן ב  
לחמקם רבועים, בורגות, מואם מדי לגלות ל  
חיליים. האנשים האלה, שהם מוחלפים ב  
מחלמח'ימשיקלי, לא קיבצו, אני מניח, שום  
כשר מדיניים. להם לחיילים והכוחות  
האחרים הם האנשים שאני אומר, אין מוטריה  
שחיי במשפט: "החורף הוא אורח חיים".  
עם שני עשרת לוחם האלה, ואני מניח, ש  
האנשים האלה, שהם מוחלפים ב

בנימנלים של בורגות, אינדיבידואליות, מאליהן את ה  
אילו יתאן צמח, מואם מפעם לעצם חיי  
לח' יסאנים מוקדמים. לעומתם, חיל. בודי  
והרן בחלק מאנושיים ולחמקם בחלק את  
גבולות. את 40 העטים האחרונות, וחיליים ה  
אלומות האלה לא היה מי שיסיר להם ש  
לחמקם ויעלה חשיית תחת יד צורן ב  
לחמקם רבועים, בורגות, מואם מדי לגלות ל  
חיליים. האנשים האלה, שהם מוחלפים ב  
מחלמח'ימשיקלי, לא קיבצו, אני מניח, שום  
כשר מדיניים. להם לחיילים והכוחות  
האחרים הם האנשים שאני אומר, אין מוטריה  
שחיי במשפט: "החורף הוא אורח חיים".  
עם שני עשרת לוחם האלה, ואני מניח, ש  
האנשים האלה, שהם מוחלפים ב



## אורה שטאר

### אין עם מי לעונש

הו קנה לי לעולם יותר קרובות: אני  
באת למיכח, מוצאת נמלון של המאורות  
עשירים אים, והי נחה לא בשכן. למי  
שני בריות. להתאבק מכן כל הערב האחר  
ולקבל לעצמי את הכביסה, או - לשלף  
שיניה ולבדק בהמארות מאגיה.

במקרה הכני יוש התחתיות: היושבים  
לידי מחלילים לנפח בצורה מוטנר כידים.  
בהומנות ראשונה מחלילים מקום, מישו  
מודר לפתח חלון, ומיכח את שואל: "אח  
דעתה שזה לא בריא?" העניין הוא בזה, ש  
אני מכירה את האנשים האלה הרבה שנים,  
ורובם - אם לא כולם - עישנו כמו ארזי  
בזה או מה קרה, איך המסיעו?

כל אחר מוכן לנדר את המאגנס הפרטי  
שלו, בדיוק כלי בקבוצת גולאים שלי, הם  
המסיעו לעצמן בעיקבות איה מחלה, או ניתוח  
אבל, ויש שם אני יתקלה בטיבה יותר בעני  
יית.

יש לי יד, שאפילו אני, המעשנות, לא  
יכולה לראות אותו מעשן. בשעת תחילת  
סן במחוריים. לומר, עישון בשרשרות, זה  
לקט סיגריה ודשה מסיגריה ישנה. יום אחד  
אני נמשכת אנה, ומשום מפריע לי אצלו, הוא  
לא מעשן, איך?

הבן שלי תחיל לעשן בגיל מוקדם, עוד  
בתלכו. גם כבא, גם באינדיבידואליות, אבל  
לחלוא אותו ודורם את בראגות, אבל מה  
יכולה לעשות? תשובתי המדי ויתרה: אני  
כבוד, אבא, סמינאריה לו: אחת יודע מה  
אם אחת המסיע או גם אני אספיק חלש עוד  
המש שנים תכן תחתן, נולדו לו שני ילדים.  
כשני הוא עשית את החקטורים שלו באר  
צותי הבריות מה פירוש יד? והוא עוד יח

## ורדה רויאל (ויזלטר)

### צייד הקטאסטרופות

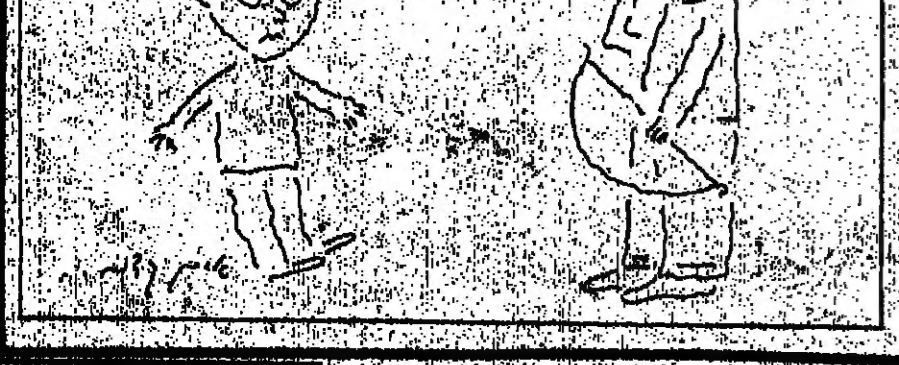
אסון - מונחים, נחמקים הצידה עד לי  
בום, הגרול של התרחבות. על מסיבות  
רגישות שאינו מוביל טורח לחי טעמל לח  
אסון, קונפליקטים המבאים תחשבה: יש  
עודף מיקר ועודף ניווח היכן שלא צריך.

כאשר אספיק הקטאסטרופות מדברים על  
מה שקרה להם, ממבי לטון השבור, האסון  
המכחל וההיכרות, אשר לחתוך בגימיה שמי  
גורמת נפגרות של סימק, כמעט תחושה ניצי  
חן.

נראה כי הקטאסטרופות הני גדולה היכולה  
לנחות על האנשים האלה, היא שקט של  
ורוצה מה יעשו או לויכח ייצעו טלפונים  
בתלים, ועל מה ידברו בטון של חורגים.  
מילחמת תורמחם

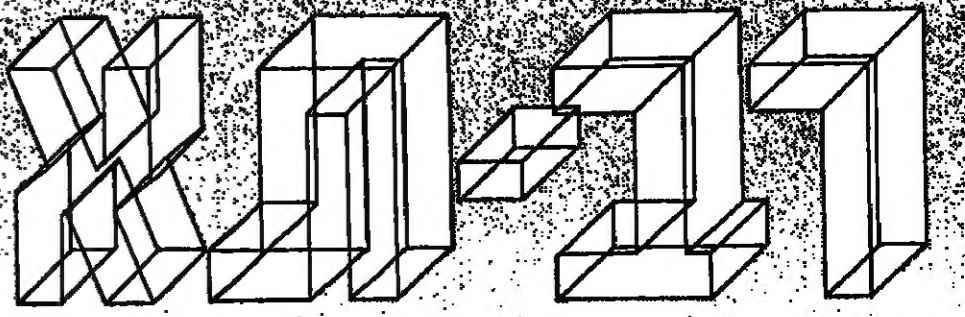
המכורים לקטאסטרופות וקוקים למשברים  
התכופים, אולי תשובה לא יחשקט שבנפגם.  
אולי בדי להגן על עצמם מחריות הקטאסט  
רופה (מי שנמצא במצב פחדני של אישן  
אין לו אמן להעסק בתדירות) אולי בדי  
ריוו במני עינא פיסא, ואולי כדי לתקומה  
מוקד תשובה וליב, ואלי תחילתו לצייריות  
אנחות.

אבל נאמור - ויחידות! בעולמנו, תמונן  
כליכ, תרבה אסונות בארץ, חושש לכל יד  
פיו, צריך להיות בהתחנות.

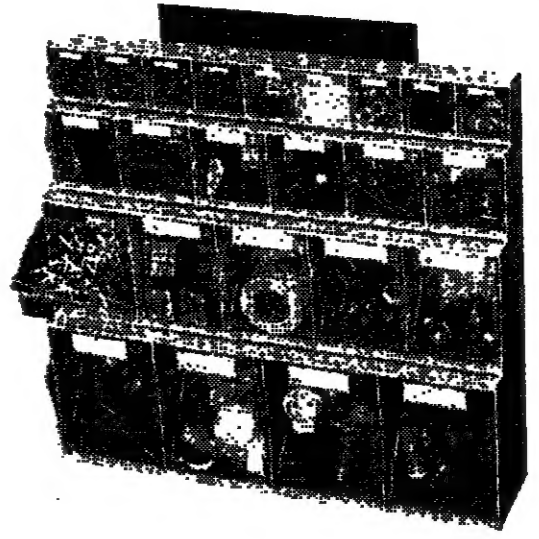
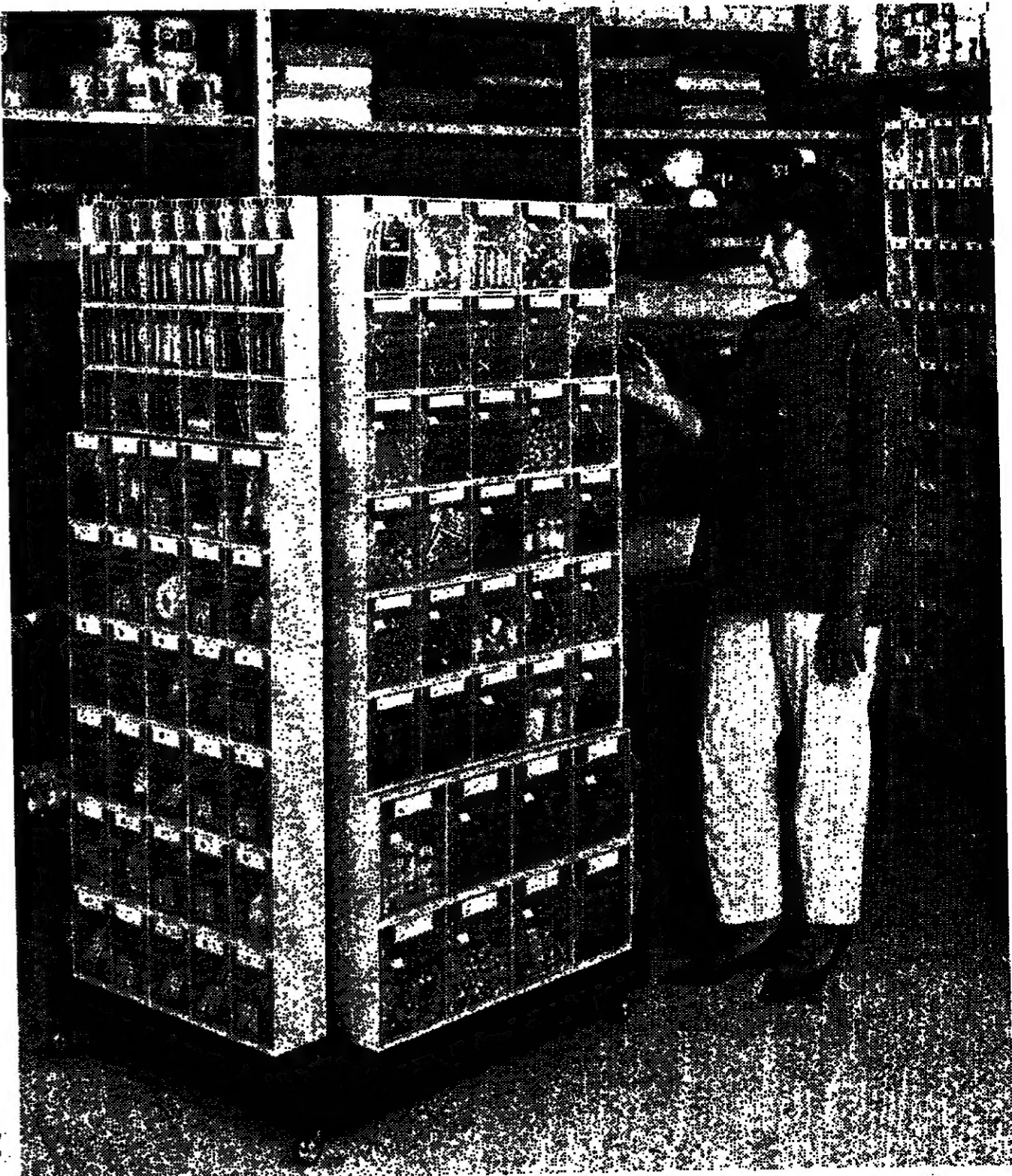


דיוויתו פרמיטיבי קורן

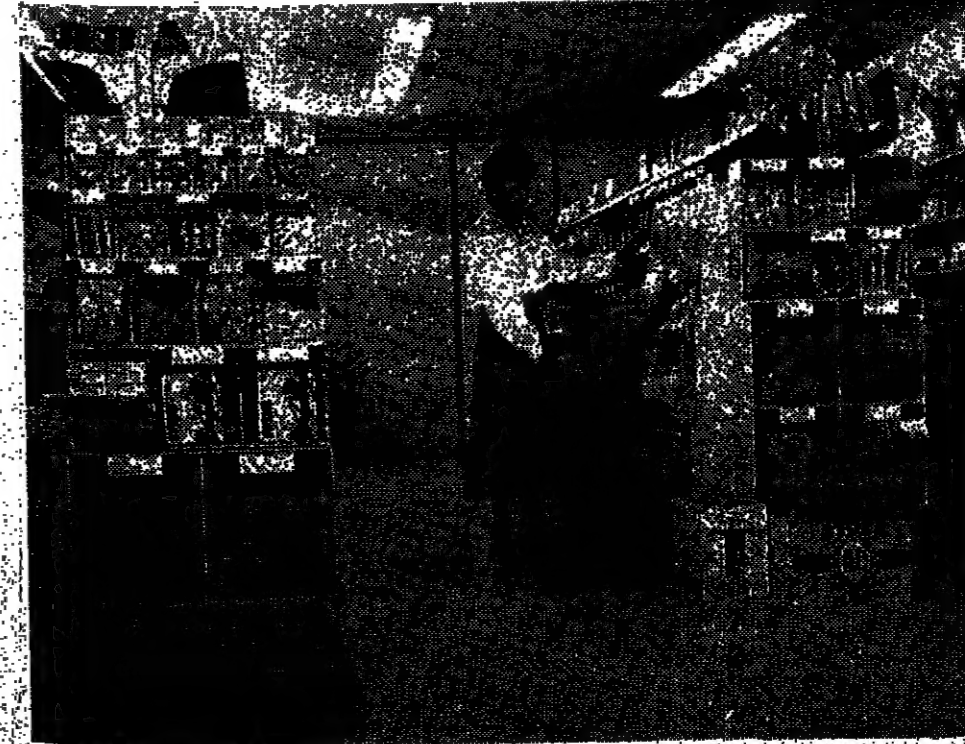




חדש



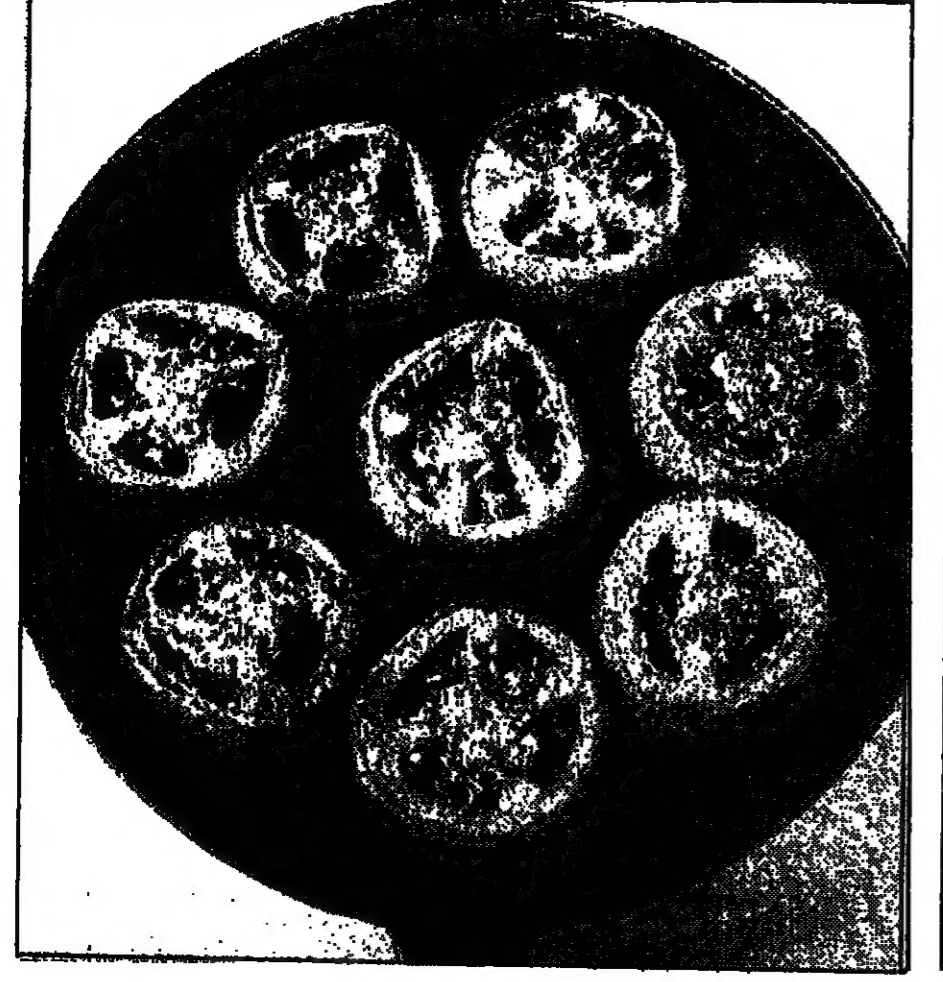
לחשיבו  
חוליות תעשיית פלסטיק, קיבוץ שדה נחמיה,  
ד.ב. גליל עליון 12145 טל: 069-60911, סלקס: 0696 HULOT IL  
מרכזי חוליות  
ר"א, רח' חורש 8, 67773, טל: 03-336131  
חיפה, עיר גנים, קריית זאב, 28000, טל: 04-723684  
ממציאים ראשיים  
רשות המשביר המרכזי  
"רימון" ילנבלום 20, ת"א, טל: 03-680510  
"חשד"ל" דרך מ"ת 78, ת"א, טל: 03-336710, 333834



רב אפשרויות  
**חוליות**  
תעשיית פלסטיק, קיבוץ שדה נחמיה  
לכל חוליות תעשיית פלסטיק, קיבוץ שדה נחמיה, ד.ב. גליל עליון 12145  
כן, אני מעוניין לקבל מידע על אפשרויות השימוש  
ברב, תא, לכן אנא:  
כתאמו אתי, פגישו  
שמי  
כתובתי  
רשימה מעודכנת של נקודות המכירה תשלח לכל פונה בכתב  
טלפון

# ניחוח השום

## מרק שום יס-תיכוני



המצרכים: 6 כפות שמן זית; 4 פרוסות לחם צרפתי; 6 שיני שום משוכות; 5 כ"ס סווד מים; עלה דפנה; קורט קורנל (סמין) מיובשת; 4 ביצים; חמלמן מלח ופלפל.  
מחממים את השמן בסיר, ומשחימים את פרוסות הלחם מצדיתן. סווד הלחם משני צדדיו, מוציאים ושומרים בצד.  
מוסיפים את השום לשמן ובוחשים. מוסיפים מים, עשבי תיבול ותבלינים מביאים לרתיחה, ומבשלים 20 דקות. שוברים ביצה לתוך קטניות, ויוצקים בזרי רוח למרק החם, וחורטים 3-4 דקות. מוציאים את תבנית המרק בכף מתור, רות, ושומרים חם. מכינים באותה דרך את הביצים הנותרות.  
מערבבים את החמלמן עם מעט מחמך החם, מוסיפים את המרק, ומוסיפים מיד תוך בחישה, ומסירים מיד מהאש. מחלקים את המרק בין 4 קעריות מרק. מציפים בכל קערה פרוסת לחם ועל ליה ביצה. מנישים חם.  
(4 מנות)

## עגבניות ממולאות בטעם שום

המצרכים: 4 עגבניות גדולות אדומות ומעוקות; 100 גרם גבינה צהובה מיקנטית ומעוררת; 2 שיני שום מעוכות; 1/2 כפית אורז; 1/2 כפית מלח; 2 כפות מירורי לחם; 25 גרם מירווה.  
מסירים פורסה מהצד העליון של כל עגב' ניה, ומורקנים את בשרה לקערה. בזהירות, בלי לפגוע בקליפה, מוסיפים לכשר העגבני ות שבקערה את הגבינה, השום והחבלנינים ומערבבים היטב.  
ממלאים את העגבניות בתערובת, ומסידים אותן באופן כפלי אפיה, וורים למעלה מירורי לחם, ומקדים במירורי מירווה. אופים בתנור ביונייבנות 20 דקות. עד שהצירי מזהיב, מנישים חם.  
(4-2 מנות)

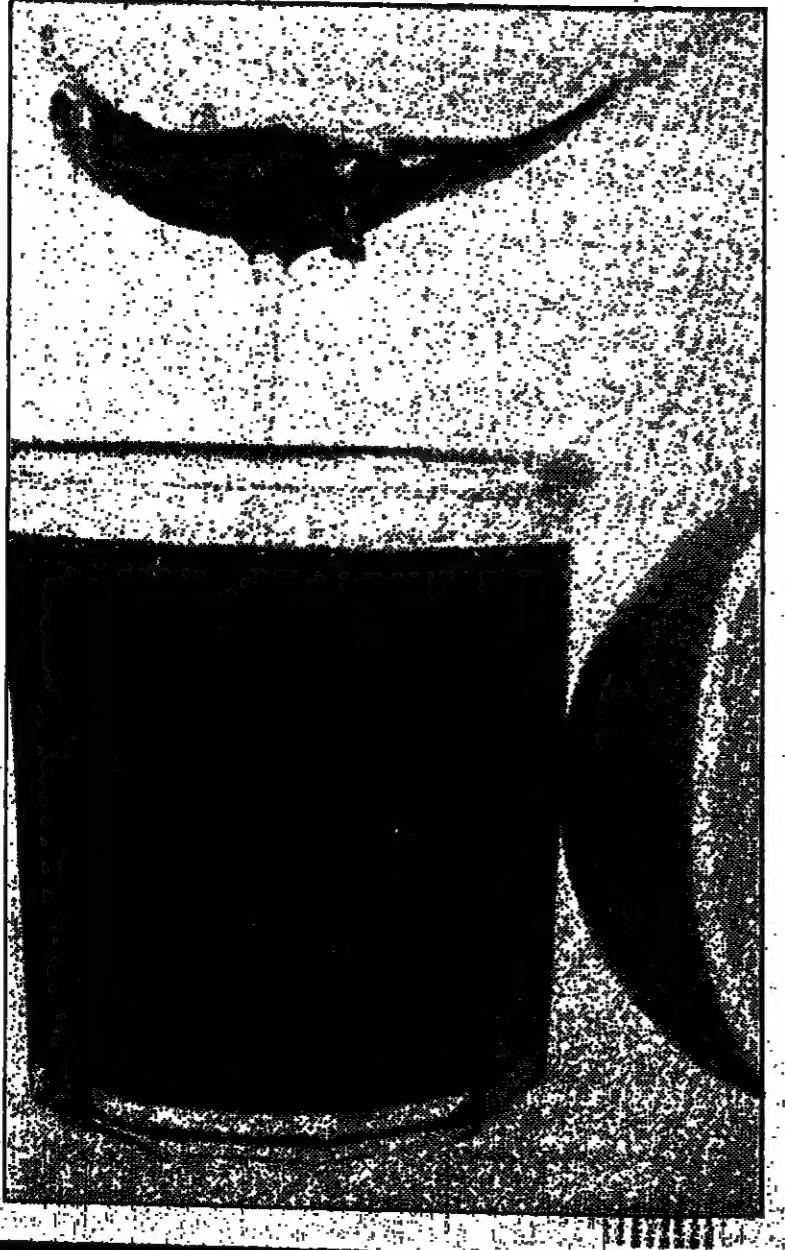
## עצות עם שום

• אם רוצים להעניק לסלט ניחוח קל בלי של שום, משפשים את מים קערה חם לט כשן שום חצויה, למני שמוסיפים אליה את הסלט ואת הורטב.  
• כדי להכין קורטניות בטעם שום - כחוספת לסלט, או למרק - מסירים את הק' ורם מחמש פרוסות לחם (מאתמול), וחורט כים את הלחם לקוביות של 1.5 ס"מ.  
מחממים במחבת 25 גרם מירווה עם 3 כפות שמן, ומנישים 2 שיני שום מעוכות. מערבבים עד שהשום מתחיל לחשוח, מוסיפים את קוביות הלחם, ומטגנים מעל לחמה בבוהה, עד שקוביות הלחם מזהיבות. מוציאים אתם ומנישים על מנת נייר, שומרים בכלי אטום לאוויר, במשך מיספר ימים בלבד.

מוסף, זמנים מודרניים

## קדם שוקולד ותפוז

המצרכים: 100 גרם חמאה בלי מלח; 200 גרם אבקת סוכר; 3 כפות קליפת תפוז מנודרת; כף ליקר סברה; 50 גרם שוקולד ממי רב או פותיו שוקולד.  
חורכים את החמאה לריבועים, ושמים



## עוגת תפוזים ושוקולד

המצרכים: 6 ביצים גדולות; חבלית מירווה; 2 1/2 כפות סוכר; 2 שקיות סוכר וייל; 2 1/2 כ"ס סווד קמח; 2 שקיות סוכר; 2 כפות אבקת אפי' ית; 4 כפות קקאו; 1/2 כוסות מים; תפוזים טרי מסונן.  
מפרידים את הביצים. שמים את המירווה והקערה חקפה, ובוחשים יחד עם החל' מונים. מקציפים לתערובת אוורירית. מוסיפים את הסוכר ואת סוכר הווייל, בהדרגה, וממשיכים להקציף.  
בקערה שנייה מונים יחד קמח, אבקת אפיה וקקאו, ומוסיפים לתערובת המוקצית. מתבבולת קטנות, לסירוגין עם המים, עד תום ההומיג.  
מקצימים את החלבונים לקצב יציב אך לא יבש, ומאחדים את שתי התערובות בת' מועת קיפול.  
משמים בתבנית מלבנית, או חמנית קפי' צות גרולה, ויוצקים מנימה את התערובת, ואופים בתנור ביונייבנות, עד שקיסם שני' קיי מנימה יבש. מנישים היטב ופורחים בקדם שוקולד (חם).

## ריבת תפוזים ביתית

מי שאוהב ריבת תפוזים ויכול מים אחת את הריבה המרכיאת באן, לא יסלת לעצמו אך עד היום לא עלה בדעתו להכין משוחן ל'כר' שיעם ופלי'ק קל חבוח.  
המצרכים: ק"ג תפוזים מון שקוטי ושקול עם חלקיהם; 1/2 לימון צהוב גדול; ק"ג סוכר; קורט מלח.  
שומטים היטב את התפוזים ואת חלקיהם, וחורכים לתוכית קטנות, עם חלקיהם. מוסיפים את כל חורכים, ומנישים את הפיר ווח במעבד מון - רפוז בשני פחותים.  
מערבבים את מותי החזות לסיר רחב, מוסיפים סוכר וקורט מלח, ומביאים לרתיחה מעל להבה בינונית. מניחים את הסיר על אובסט, ומבשלים שיסם בחיפה, מעל להבה בינונית. מוסיפים מיר, וסעם, מיר, עד שהתערובת מתחילה להעבה. מנישים 10 דקות, ויוצקים את התערובת למצננות. מנישים בקירות בעלגור מוכשת חתוכה, שומרים במקור, או במזרח.

131

זמנים  
במטבח

דנית סלומון

מוסף, זמנים מודרניים



# דברים טובים מתפוזים

תפוזים זה לא רק ויטמין סי, אלא כל מיני דברים טובים אחרים: סלטים, תבשילי בשר ודג, קינוחים ועוגות - העיקר לא להשליך אותם שלמים ובלתי מנוצלים. כל הדברים הטובים שלפניהם עשויים עם תפוזים.



## עוגה עם ריבת תפוזים

תפוזים: 1/2 כוס שמן תפוזים טאן אדום; כוס סוכר; 2 ביצים גדולות; 1/4 כוס מים; 1/4 כוס ליקר תפוזים; 2/4 כוסות קמח וזפת; 1/2 כוס אגוזים קצר ציפן; 1/4 כוסות ריבת תפוזים; 2 שקיות שמנת מתוקה; 2 כפות סוכר.

שמים את השמן בקערת הקצפת, מרטימים סוכר ומקציפים. מוסיפים את הביצים בזמן הקצפה. מוסיפים את ריבת תפוזים וליקר, ובקטרה אורדת מערבבים קמח ואגוזים. מוסיפים את חמרים אחרים ואת הקמח לקערת הקצפה. לטרונון עד תום החומרים.

משמים קלות תבנית קפיצית גדולה, ויוצקים לתוכה את התערובת. אופים בחום בינוני כשעה, עד שקיים שניעץ בעוגה יציב יבש.

מצננים את העוגה 12 שעות לפחות. חותכים את העוגה ל-3 שכבות. מקציפים מים את השמנת המתוקה עם הסוכר. מורחים כל שכבת עוגה בריבת תפוזים, ומרכיבים אותה על גבי 10 מחרש, מרטימים בריבת תפוזים. שומרים במקרר.

## מוס תפוזים

תפוזים: 1 שקית ג'לטין ללא טעם (14 גרם); 1/4 כוס מים; 1/4 כוס מים תפוזים טבעי מסונן; 5 חלמונים; קורט מלח; כמות מים לימוני; 1/4 כוסות אבקת סוכר; 1/4 כוס ליקר תפוזים; 2 שקיות שמנת מתוקה; 10-8 מלחי תפוז.

שמים את הג'לטין ואת המים בסיר קטן. מוסיפים בחישה את מים התפוז, וממירים לג'לטין לתערובת. מתממים מעל לחבה נמוכה רק עד שהג'לטין נמס. מגרנים 5 דקות.

בקערת הקצפה מקציפים את החומר עם קורט מלח וכפית מים לימון 5-7 דקות, עד שהתערובת מסמיכה. מוסיפים את אבקת הסוכר ותרן הקצפה. מוסיפים באיטיות את הליקר, ומקציפים חצי שעה. מוסיפים את הג'לטין בורם דק, וממיר דים את התערובת.

מקציפים שמנת לקצפת יציבה, ומקציפים לה בהירות לתערובת הג'לטין. יוצקים לקעריות נאות, ומקדרים במקרר שעות אחדות. לפני חתונה מקשטים בפלחי תפוזים חתוכים עם חלפיה.

## תפוזים בשר בקר מחופף



אפשר להגיש את הגלאטין גם קר, במנת מנון. מוסיפים פרוס ורודי בפטרוויליה קצוצה, על מצע עלי חסה, ובתוספת סלט ולחם כפרי טרי.

תפוזים: 750 גרם בשר בקר 250 גרם חודו מעושן; בצל גדול קלון; כוס פירורים מלחם טרי; 2 ביצים; כפית עשבי תיבול יבשים מעורבים; כף פטרוויליה קצוצה; מלח ומלפל.

תפוזים: 2 עגבניות גדולות, קלופות וקצוצות; 200 גרם גרם בה חמוצה קצוצה; בצל מרס. טוחנים יחד בשר בקר, חודו מעושן ובצל, ומערבבים עם חב"צ, פירורי הלחם ועשבי התיבול. מתבלים בהרבה מלח ובפלפל.

לחכות הצפוי, שמים את כל החומרים בסיר, ומבשלים במשך 10 דקות, עד שיתרככו מעט. בחשים מדי פעם. מרחים את הצפוי על תחתית תבנית מאורכת גדולה עם ציפוי יום.

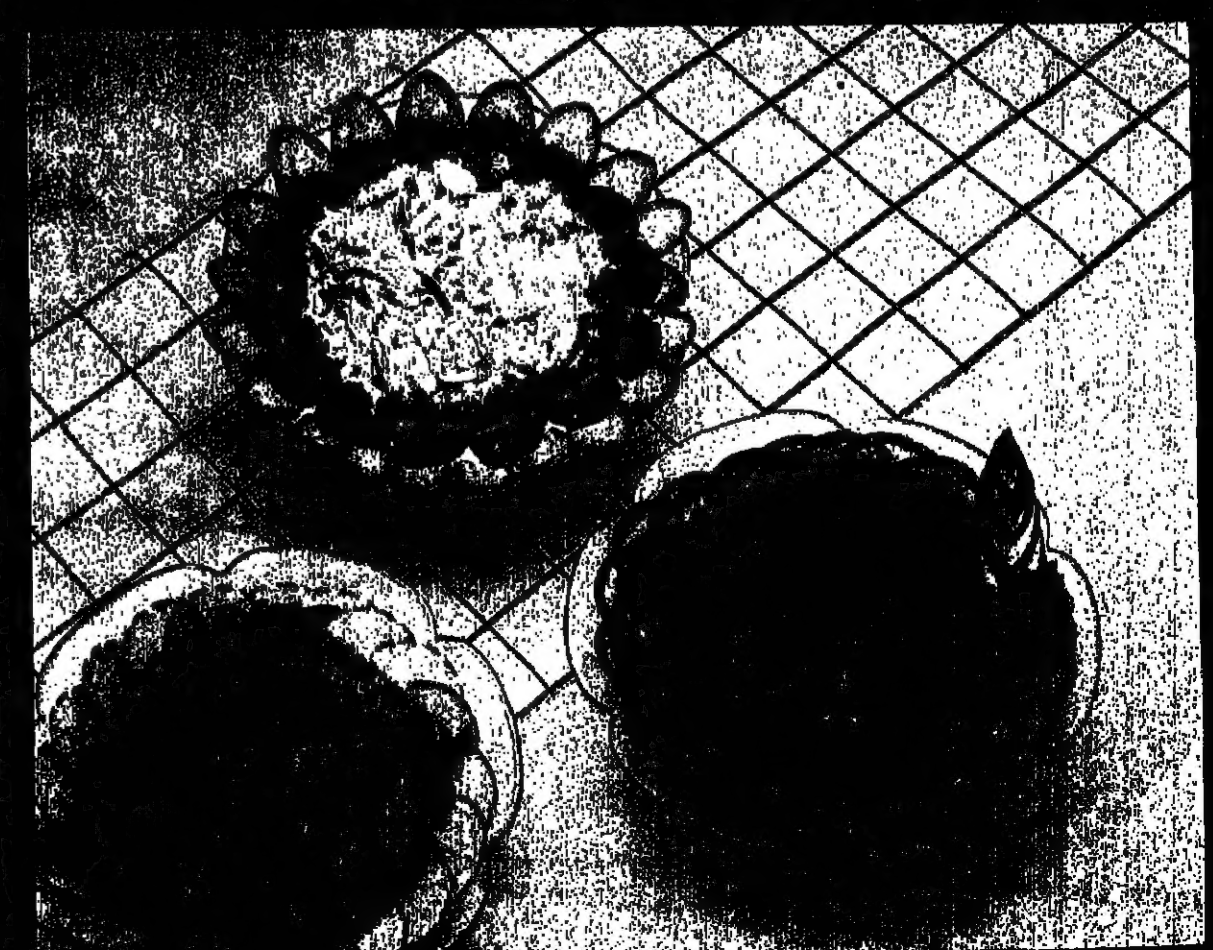
הוספים את הגלאטין על גלחת הגשה, מרטימים עם תפוזי אדמה וסלט. (8 מנות)

מעמידים את תבנית הבשר בתוך תבנית גדולה, שמכילה מים רוח"ח כוס בטבוח 2.5 ס"מ. אופים בתנור חם במשך כשעתיים.

מוסיף: זמנים מודדים

מוסיף: זמנים מודדים

# מזנון סלטים



## סלט קישואים בקארי

תפוזים: 1/2 כוס קישואים בינוניים; 1/2 כוס מים; 1/2 כוס ליקר תפוזים; 1/2 כוסות אבקת סוכר; 1/2 כוסות קמח וזפת; 1/2 כוסות אגוזים קצר ציפן; 1/4 כוסות ריבת תפוזים; 2 שקיות שמנת מתוקה; 2 כפות סוכר.

שמים את השמן בקערת הקצפת, מרטימים סוכר ומקציפים. מוסיפים את הביצים בזמן הקצפה. מוסיפים את ריבת תפוזים וליקר, ובקטרה אורדת מערבבים קמח ואגוזים. מוסיפים את חמרים אחרים ואת הקמח לקערת הקצפה. לטרונון עד תום החומרים.

משמים קלות תבנית קפיצית גדולה, ויוצקים לתוכה את התערובת. אופים בחום בינוני כשעה, עד שקיים שניעץ בעוגה יציב יבש.

מצננים את העוגה 12 שעות לפחות. חותכים את העוגה ל-3 שכבות. מקציפים מים את השמנת המתוקה עם הסוכר. מורחים כל שכבת עוגה בריבת תפוזים, ומרכיבים אותה על גבי 10 מחרש, מרטימים בריבת תפוזים. שומרים במקרר.

## סלט חלדורף

תפוזים: 1/2 כוס חלדורף בינוניים; 1/2 כוס מים; 1/2 כוס ליקר תפוזים; 1/2 כוסות אבקת סוכר; 1/2 כוסות קמח וזפת; 1/2 כוסות אגוזים קצר ציפן; 1/4 כוסות ריבת תפוזים; 2 שקיות שמנת מתוקה; 2 כפות סוכר.

שמים את השמן בקערת הקצפת, מרטימים סוכר ומקציפים. מוסיפים את הביצים בזמן הקצפה. מוסיפים את ריבת תפוזים וליקר, ובקטרה אורדת מערבבים קמח ואגוזים. מוסיפים את חמרים אחרים ואת הקמח לקערת הקצפה. לטרונון עד תום החומרים.

משמים קלות תבנית קפיצית גדולה, ויוצקים לתוכה את התערובת. אופים בחום בינוני כשעה, עד שקיים שניעץ בעוגה יציב יבש.

מצננים את העוגה 12 שעות לפחות. חותכים את העוגה ל-3 שכבות. מקציפים מים את השמנת המתוקה עם הסוכר. מורחים כל שכבת עוגה בריבת תפוזים, ומרכיבים אותה על גבי 10 מחרש, מרטימים בריבת תפוזים. שומרים במקרר.

## סלט פלסים

תפוזים: 1/2 כוס פלסים בינוניים; 1/2 כוס מים; 1/2 כוס ליקר תפוזים; 1/2 כוסות אבקת סוכר; 1/2 כוסות קמח וזפת; 1/2 כוסות אגוזים קצר ציפן; 1/4 כוסות ריבת תפוזים; 2 שקיות שמנת מתוקה; 2 כפות סוכר.

שמים את השמן בקערת הקצפת, מרטימים סוכר ומקציפים. מוסיפים את הביצים בזמן הקצפה. מוסיפים את ריבת תפוזים וליקר, ובקטרה אורדת מערבבים קמח ואגוזים. מוסיפים את חמרים אחרים ואת הקמח לקערת הקצפה. לטרונון עד תום החומרים.

משמים קלות תבנית קפיצית גדולה, ויוצקים לתוכה את התערובת. אופים בחום בינוני כשעה, עד שקיים שניעץ בעוגה יציב יבש.

מצננים את העוגה 12 שעות לפחות. חותכים את העוגה ל-3 שכבות. מקציפים מים את השמנת המתוקה עם הסוכר. מורחים כל שכבת עוגה בריבת תפוזים, ומרכיבים אותה על גבי 10 מחרש, מרטימים בריבת תפוזים. שומרים במקרר.

מוסיף: זמנים מודדים

מוסיף: זמנים מודדים

עקדת אל-אסל



17



שם נקרא אליה. מרן מסע כשאמז מרסם וזה  
 ורצה להשגיח את שותה את האלמזם וא מצב  
 את מקורת השטרים ומראה לכולם כמה יפה  
 ונחם היה איה הראשון.  
 ואין נכחן להשגיב אצלן שפעם כשראינו  
 איה וואה את השרש שם רצצה אילון את לידת  
 צאי הראשון - רבצו לו ורצאו להלחשת  
 בעליהם וזינה בושתי כי אילן האמת אבה את  
 כליו הראשון. ואין יורד שצ' שפן ליוונה  
 את אילן ששם אורכות ועבר איתו תקופה  
 והרר - ממש חלק מווי.  
 עי ויום, מעל האורן בחורש של הבעליצ  
 של שוכבת על הרצועה של צי' הראשון,  
 ירעה אליהם ישנה שוכנת אבק ורזה נפמאת  
 שש כבר שולחיהם שוכנת שם מקור, ישנו שם  
 אילן שם המבוה ירעה את שריו.  
 12 שנה ללו את הרצועה ממומזה, כאילו  
 שנה ללו מלמל, אילון שרזה שולח ישפוד ארזה  
 ורזה שרזה אילון יורד מה שוכנת ויכרונה  
 המאמר שפסח'רעה שם 98 ט"ה.  
 רבצותה ורצצו אילון את צי' להשגיח,  
 לקבל את ורצצותיהם הראשונה רבצותה ורצצו  
 חזיקו כל כשוכה באליהם הראשון הקוסבר  
 וישיראלי, רבצותה ורצצו את אילון לרומא  
 שש נתן לו ורצצו ורצצו האחרונה - רצצו  
 אילן שוכנת את נפמאת.  
 נשפסם אולי שירצה אפל, דל יבין וואה  
 נזחא אמתו של הבעליצ של צי' איה חיה  
 ושנה לביבן איש - ממש כמו ויכרן הנזח  
 שש נשאר לו ממנו.  
 אילון את מלדלין רבצותה לוכרז שם צי' הראשון,  
 ואין לו לאן לכת באיה חיה שוכנה  
 פסדוהו, אילון וואה וואה אילון אילן  
 איה כלב כלב צי' הראשון, משום איה יורד  
 ונבלה של הבעליצ של צי' שפסס מקום  
 אהובם בן השיראלי, לכל שם איה מצב את ויכר  
 איה צי' הראשון, לכל שם יורד שוכנתו וכתי  
 שם איה לידת נפלא שוכה, פינה וואה, חיים  
 שפסס, שירעלל בחוררים, וואה וואה וואה  
 פסס.  
 צא-ואה  
 צי' שם אילון

[illegible]

## A dark, grainy, high-contrast black and white photograph. In the center, a person is standing in a doorway or a narrow opening, silhouetted against a bright, overexposed light source. The person's form is dark and indistinct. The surrounding area is mostly black, with some vertical streaks and a bright, horizontal band of light at the bottom, suggesting a floor or a reflection. The overall texture is very noisy and grainy, typical of a low-quality photocopy or a high-contrast scan of a photograph.

[illegible]

שם נקרא אליה. מרן מסע כשאמז מרסם וזה  
 ורצה להשגיח את שותה את האלמזם וא מצב  
 את מקורת השטרים ומראה לכולם כמה יפה  
 ונחם היה איה הראשון.  
 ואין נכחן להשגיב אצלן שפעם כשראינו  
 איה וואה את השרש שם רצצה אילון את לידת  
 צאי הראשון - רבצו לו ורצאו להלחשת  
 בעליהם וזינה בושתי כי אילן האמת אבה את  
 כליו הראשון. ואין יורד שצ' שפן ליוונה  
 את אילן ששם אורכות ועבר איתו תקופה  
 והרר - ממש חלק מווי.  
 עי ויום, מעל האורן בחורש של הבעליצ  
 של שוכבת על הרצועה של צי' הראשון,  
 ירעה אליהם ישנה שוכנת אבק ורזה נפמאת  
 שש כבר שולחיהם שוכנת שם מקור, ישנו שם  
 אילן שם המבוה ירעה את שריו.  
 12 שנה ללו את הרצועה ממומזה, כאילו  
 שנה ללו מלמל, אילון שרזה שולח ישפוד ארזה  
 ורזה שרזה אילון יורד מה שוכנת ויכרונה  
 המאמר שפסח'רעה שם 98 ט"ה.  
 רבצותה ורצצו אילון את צי' להשגיח,  
 לקבל את ורצצותיהם הראשונה רבצותה ורצצו  
 חזיקו כל כשוכה באליהם הראשון הקוסבר  
 וישיראלי, רבצותה ורצצו את אילון לרומא  
 שש נתן לו ורצצו ורצצו האחרונה - רצצו  
 אילן שוכנת את נפמאת.  
 נשפסם אולי שירצה אפל, דל יבין וואה  
 נזחא אמתו של הבעליצ של צי' איה חיה  
 ושנה לכיבן איש - ממש כמו ויכרן הנזח  
 שש נשאר לו ממנו.  
 אילון את מלדליה רבצותה לוכדו של צי' הראשון,  
 ואין לו לאן לכת ורצצו איה חנה  
 פסדוהו, אילון חזק ורצצו איה חנה אילן ל  
 איה כלב של צי' הראשון, משום איה יורד  
 ונבלה של הבעליצ של צי' הראשון, משום איה  
 אהובם של הבעליצ, לכל שם איה מצב את ויכר  
 איה איה השיראלי, שש יורד שוכנתו וכמי  
 שם איה לידת מלא שוכה, פינה חמה, חיים  
 שש שירצלב בחוררים, וואה וזאן ורצצו  
 פמליה.  
 צא-ואה  
 צי' של אילון

לא לחצו תעודות זהות בעת החרשמה -

**בן קוראי ידעויות אוזרנות מועדון קוראי ידיעות אחרונות**

מזעדין קוראי ידיעות אחרונות

המכון ללימודי יהדות ויהודה - תל אביב 2014







(1 5322 75207)



## A black and white photograph of a glass filled with several pencils, with a single pencil standing upright in the center.

# העסק למען העין

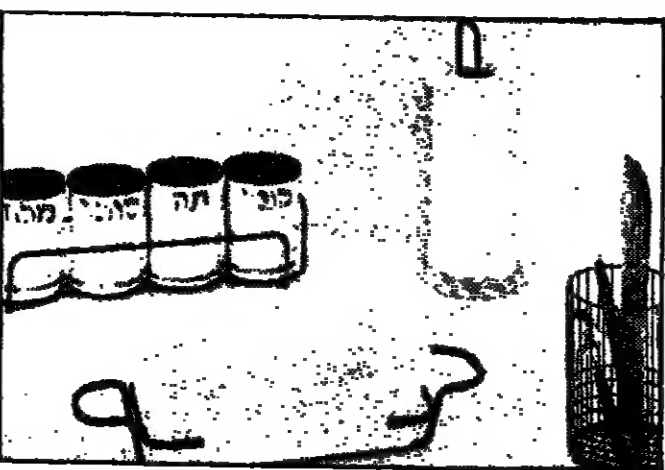
מה  
ז'דש?

מחבר כריסטיאן אשאר יושב לכתב  
הקדמה בקצור תוכלו להוסיף לשם עוד  
מידע. רשם את חזרתו, ראש איגודי  
שלה רשת חזרות ואופנה, המפיקה  
כריסטיאן אשאר, שובאים לו חברים  
במערון שהקימה החברה. חזרה  
מערון יקבלו אבריו, מחנות ליד  
חולות, כריסטיאן שתפוז בתצוגות,  
החברות והשתתפות בחולות. אשאר  
אמיתי אין כאן.

# גלגלון לאבק



## עזר לכלים



**זרשות קלאס מצאנו סידרה של**  
מוצרים מתחבת ומפלסטיק המזכיר  
אים מאטלית, ונערכו לזרוע על עם  
כל הרכיבים הקצנים והגרמיים שחסר  
רים לנו בבית ובמיטבת מיתלה לש-  
ש, מעמר לכוסית, תחבילנים  
דומה.

**המוצרים נמצאים גם בחנות של**  
לשיד נעמן בנייבילי, כשתי החב-  
ריות יש תחנות של 20 אוח.

**מיתלה לששת למשל עולה**  
15.85 לפני תחנה, מעמר לכוסית  
6.30

**סבון נסים ובגין בע"מ**  
 סבון קוסמטיקה  
 25.00 ₪

**קוסמטיקה ותחשיבה בדגמים**  
 אקסלסיוניזם המסוגלות, כלים טיפוסיים וכלים  
 טיפוסיים וכלים טיפוסיים  
 37.00 ₪

**דמיקה (ישראל) בע"מ**

**בוא נשחרר לך אינטימיות**

**Liginia**

**סבון אינטימי**

מחשוף כלל בעל חשיבות  
 מיוחדת וחסרת  
 חשיבות  
 052-595936

[illegible]

**טל. 052-23307**  
**סילי פוסטרופר**  
 \* על איזה מידור אתה רוצה לישון?

[illegible][illegible]

**סוכנות**  
  
**אחים לוי**  
 מכירת רכב חדש - מחאות ויטורל 7 יומים מבטחה בבעלות הלקוח

**סוכנות**  
 תומין קונדטוריה  
 מכירת רכב של עגלות סביבות מוקטנות וחברות  
 חלוציות, קטנות, חסכוניות, בחי קשה ודורגיות.

**סוכנות**  
 תומין קונדטוריה  
 מכירת רכב של עגלות סביבות מוקטנות וחברות  
 חלוציות, קטנות, חסכוניות, בחי קשה ודורגיות.

**סוכנות**  
 תומין קונדטוריה  
 מכירת רכב של עגלות סביבות מוקטנות וחברות  
 חלוציות, קטנות, חסכוניות, בחי קשה ודורגיות.

**שירותים**  
דלת על מטר תותיות.  
**מרכזי** הקישון 14 ב' ברק, ס"ל 1977-1978

**קייטרינג מס' 1 בארץ**  
במלון פאלאס אולמות מפוארים  
במפעל: טלפונים:

**אומן**  
ירחוט משיש וזגלניט  
א. מישו זגלניט לטכסות  
וזגלניט האבטיח  
א. מישו זגלניט נוח סגן, רמת-השרון.

**מכירת**  
חריש אבן  
1-02378, 04647  
1-02378, 36118, 39045  
ירחוט זגלניט  
1-07347, 71208, 11397  
זגלניט  
1-07345, 09504, 48127

**מכירת**  
קופידר תעשייה אגן וטט  
דילק  
1-07347, 71208, 11397

**מכירת**  
הדודי בירד מוטל  
טכסות וזגלניט חקיקה נגן סגן  
1-02378, 36118, 39045  
1-07347, 71208, 11397  
1-07345, 09504, 48127

[illegible]

<p><b>שיש למטבחים במבחר צבעים.</b></p> <p><b>אזור התעשייה רעננה טל. 052-448218</b></p> <p><b>שיש אביטל בע"מ</b> ביטא ושיווק שיש ורניט למטבחים.</p>	<p><b>קורסי ספרות/קוסמטיקה</b></p> <p>קורסי ספרות וקוסמטיקה במסגרת מכוונת לנשות המספרות וקוסמטיקה וסמנטיקה ופסיכולוגיה ותרבות, 10 שיעורים - 2 שנים, גנרלי, חקלאות, כלכלה - 22 שנים.</p>	<p><b>מכון ארגמן</b></p> <p>ביקור, תיקון וחיזוק שיניים</p> <p><b>אזור התעשייה רעננה טל. 052-33667, 31003</b></p>	<p><b>דודי שמח ושמעל חלומות בחור</b></p> <p><b>03-380606, 380088</b></p>
--	---	--	--

[illegible]

**אופנות נשים וברים וילדים**  
**מעלים ובגדי-ספורט**  
 פתח תקוה  
 שעות: 10:30-19:00  
 ובמחירים נמוכים

**חדש**  
**פמוןינו**  
ללא כולסטרול. דל קלוריות

**תלמה**  
יצרן המיזוג הגדול בישראל

**ידיעות אחרונות | 23**

מסדביע, י"ז אדר א' תשס"ו - 26.2.1986



סוף סוף בישראל!

אשר 7 מיליון נשים צרפתיות (ועוד עשרות מיליונים ברחבי העולם) מביעות בה אמון מוחלט בכל חודש!

1. התחבשות הגיינית של לוטוס, נועדה לך. האשה המשוחררת והפעלתנית הרוצה לקיים אורח חיים רגיל וחסר דאגה - גם בימי המחזור החדש.
2. במעבדות המחקר של "לוטוס" - פותחה למענך התחבשות הגיינית - הרב שכבתית - בעלת כשר הספיגה, האטימה והאמינות הטובים ביותר.
3. אנו בטוחים בעליונות הטכנולוגית של "לוטוס" ולכן, מזמינים אותך להביט אל תוך התחבשות, כדי שתוכלי להשוותה לתחבשות אחרות ולהבחין מיד בהבדל! מעטפת עליונה - NON WOVEN - מסננת את הדם בכונן אחד אל השכבות הפנימיות ושארית כמעט יבשה.
4. שכבת ספיגה ראשונה עשויה צמר גפן אורירי.
5. עטיפת טשיו לשכבת הספיגה הראשונה.
6. שכבת ספיגה שנייה, עשויה סיבים סופר סופגים במבנה C להגברת כשר הספיגה.
7. עטיפת טשיו לשכבת הספיגה השנייה.
8. מעטפת פוליאטילן לשכבות הספיגה למניעה מוחלטת של דליפות.
9. 5 פסי הדקקה מונעים כל תוחה של התחבשות.
10. פס הסרת.

מחקר מעבדתי קובע -- "לוטוס" הסופגת ביותר מעבדת מחקר אובייקטיבית ובלתי תלויה בבריטניה. בדקה את כשר הספיגה של 6 תחבשות הגייניות מוכרות והגיעה למסקנה ש"לוטוס" היא בעלת כשר הספיגה הטוב ביותר.

אריזה הגיינית נוחה כל תחבשות יחידה של "לוטוס", אריזה בגודל נרתיק פלסטי המבטיח הגיינה מוחלטת. התחבשות מקופלת ל-3 בתוך הנרתיק ולכן תוכלי לשאת אתך בתוך הארנק או בכיס הקטן תחבשות מבלי שאיש יבחין בכך. שמרי על הנרתיק הפלסטי ותוכלי להשתמש בו גם לאחר שתדצי להפטר מן התחבשות. לבחירתך לוטוס - גורמל לנשים עם דימום רב. לוטוס - סופר לנשים עם דימום רב.

נשי את "לוטוס" חיים! מלאי התלש להלן ושליחי אותו אל: ת.ד. 21331 תל-אביב 61219 אנו נשלח לך שי חיים - 3 תחבשות לוטוס! אנו כה רגילים עליהם...

לכבוד "לוטוס" שלחו אלי בבקשה 3 תחבשות הגייניות לנשיון.

שם \_\_\_\_\_  
 כתובת \_\_\_\_\_  
 מיקוד \_\_\_\_\_

lotus

